

EVENTI FIERE E MANIFESTAZIONI

Home » Carnaroli 1945-2025: nascita e affermazione di un'eccellenza



Carnaroli 1945-2025: nascita e affermazione di un'eccellenza

📅 12/03/2025 18:45 👤 Redazione Agenfood 📁 EVENTI FIERE E MANIFESTAZIONI

(Agen Food) – Milano, 12 mar. – Successo per il convegno dedicato all'80° anniversario della selezione del **Carnaroli** – promosso dalla Città di Paullo (MI) e dall'**Ente Nazionale Risi** – prima tappa del calendario di eventi dedicati alla celebrazione della varietà di riso divenuta simbolo della cucina italiana nel mondo.

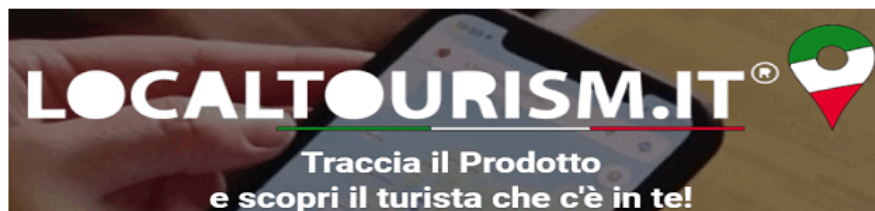
Il 2025 è l'anno del riso italiano e si è aperto all'insegna della celebrazione della varietà Carnaroli, di cui si festeggiano gli ottant'anni dalla sua selezione. Un anniversario così importante non poteva di certo passare inosservato nella Città di Paullo – centro del milanese in cui nel 1945 vide la luce questo straordinario prodotto di eccellenza – che, in collaborazione con Ente Nazionale Risi, ha riunito una tavola di esperti per una serata di approfondimenti e curiosità. Il lungo viaggio del Carnaroli è iniziato in un Comune che, nonostante le numerose trasformazioni subite nel tempo, mantiene tuttora una profonda vocazione agricola e un forte legame con le proprie origini: "Paullo nasce come un agglomerato di cascine attorno alla Chiesa parrocchiale" afferma il sindaco **Luigi Gianolli** "ed è sempre stato un centro agricolo, di cui il Carnaroli rappresenta senz'altro un'eccellenza".

Il racconto si è poi spostato – attraverso le parole di **Gabriele Guida** (assessore alla Cultura e alla Comunicazione Istituzionale della Città di Paullo) – sul valore culturale che il Carnaroli ha per Paullo, un centro abitato in cui il Carnaroli rappresenta un forte valore simbolico, storico e identitario: "Il Carnaroli rappresenta una tradizione che è stata prima di tutto un'innovazione che ha trovato da noi terreno fertile grazie all'opera dei paullesi".

Attraverso gli interventi dei responsabili dell'Ente Nazionale Risi **Natalia Bobba** (Presidente) e **Filip Haxhari** (Dirigente Dipartimento Attività Sementiera e Miglioramento Genetico) si è sottolineato sia l'importantissimo ruolo svolto da **Ettore De Vecchi** nel lungo e difficile lavoro di ibridazione di due varietà di riso, il Vialone e il Lencino (reso possibile grazie alla sinergia tra la passione e la dedizione di Ettore, l'effettivo costituente – o breeder – del Carnaroli, e di Angelo, il proprietario della Cascina Casello), che la lungimiranza dimostrata nel donare all'Ente Nazionale Risi il materiale vegetale per proseguire la selezione conservatrice della varietà. Grazie a **Paola De Vecchi** (erede del costituente del Carnaroli) i presenti hanno potuto ascoltare la storia della nascita di questo prodotto di eccellenza da un punto di vista più intimo e personale, scoprendo dettagli molto suggestivi della vita di questa famiglia di agricoltori paullesi. I contributi di **Cinzia Simonelli** (Responsabile Laboratorio di Chimica, Merceologia e Biologia Molecolare dell'Ente Nazionale Risi) e di **Valentina Sello** (Sommelier del riso) hanno approfondito gli aspetti chimici, tecnici e sensoriali che consentono di distinguere il Carnaroli dalle altre varietà di riso, mentre quello della dottoressa nutrizionista **Vera Dini** d'Arezzo ha posto l'attenzione sull'importanza del Carnaroli come Re dei risi, l'ingrediente per eccellenza delle creazioni dei grandi chef, come ad esempio il famosissimo Riso, oro e zafferano di **Gualtiero Marchesi**. In conclusione, **Andrea Bertolazzi** (Presidente Pro Loco Paullo APS) ha parlato dell'importanza della promozione delle eccellenze locali per tramandare le tradizioni e dare valore alle nostre identità culturali.

La serata si è poi conclusa con la consegna della benemerita civica a **Carlo Brambilla**, agricoltore nonché capostipite di una delle famiglie storiche di Paullo, per aver saputo valorizzare il settore agroalimentare del territorio, divenendone un'eccellenza. Il sindaco di Paullo Luigi Gianolli: "La valorizzazione del riso Carnaroli rappresenta la cura dell'identità di Paullo. Per questo l'amministrazione della città che ha dato i natali a questa eccellenza italiana nel mondo si impegna e investe convintamente nella tutela di questo patrimonio storico e culturale. Il Carnaroli è punto di incontro, protagonista della migliore cucina e dell'identità nazionale che passa anche da Paullo".

"È stato un grande onore per me e per l'Ente Nazionale Risi, partecipare all'evento organizzato presso il Comune di Paullo." – afferma la Presidente Natalia Bobba – "Celebrare l'anniversario della varietà Carnaroli nata proprio su questo territorio, significa celebrare una realtà della nostra storia agroalimentare iniziata 80 anni fa e che porta, ancora oggi, l'Italia in tutte le cucine del mondo".

[Ente Nazionale Risi](#)[Primo Piano](#)[riso](#)[riso carnaroli](#)

Redazione Agenfood

Agen Food è la nuova agenzia di stampa, formata da professionisti nel campo dell'informazione e della comunicazione, incentrata esclusivamente su temi relativi al food, all'industria agroalimentare e al suo indotto, all'enogastronomia e al connesso mondo del turismo.

TI POTREBBE INTERESSARE

